



# Vingerling

-DE BRAS-

## Voorgerechten

Geserveerd met stokbrood & roomboter

- Biefstuk tataki met oosterse dressing 13.5
- Gyoza – Japanse dumplings met kip, Japanse mayonaise en Unagi saus 11.5
- Geroosterde gamba's met kerrie, prei en krokante ham 14.5
- Salade gegratineerde geitenkaas, gegrild spek, vijg, walnoot en honingdressing 13.5 <sup>v</sup> : 12.5
- Rouleau van zalm met scharrelei, garnaltjes en kruidenvinaigrette 14.5
- Sashimi van tonijn met parelcouscous, gember, soja en wasabi 14.5
- Stellendamse garnaltjes met cocktailsaus en citroen 15
- Carpaccio met truffelsaus, spek, bieslook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 14
- Gegratineerde mosseltjes met knoflook, gruyère en peterselie 14
- Verse Italiaanse tomatensoep met basilicum 7.5 <sup>v</sup>

## Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes & mayonaise

- Gebakken scholfilet met zeevruchten, prei en licht pittige kerriesaus 24
- Gebakken sliptong met rémoulade, peterselie en citroen 25
- Dorade van de bakplaat met bulgur, gepofte tomaat en Antiboise\* 24  
\* warme dressing : olijfolie | tomaat | knoflook | kappertjes | olijf
- Gebakken varkenshaas "Bonne Femme" \* 23  
\*Gebakken uitjes, spekjes, champignons en aardappeltjes
- Geconfijt eendenboutje met pruimen en aardappeltjes met dragon  
1 eendenboutje 19.5 – 2 eendenboutjes 26
- Gebakken diamanthaas met aardappelquiche en pepersaus 24.5
- Zuid-Amerikaanse rib-eye steak van de grill met aardappeltjes, aioli & barbequesaus 26
- Australische entrecôte van de grill met knoflook-peterselieboter en aardappelquiche 25
- Truffelrisotto met paddenstoelen, gepofte tomaat en Parmezaanse kaas 18.5 <sup>v</sup>

## Nagerechten 9

- Merengue met vanille-roomijs, mascarpone en rood fruitcompôte
- Callebaut chocolademousse met vanillesaus en slagroom
- Bavarois van mango en passievrucht
- Soesjes met vanille-roomijs, warme caramelsaus en slagroom
- Kaasbordje met notenbrood van bakkerij van Helden  
Brie | Trappistenkaas | Oude kaas | Pikante gorgonzola

**Wijzigingen voorbehouden**